



Babka

Ingredients

75g de lait
250g de farine
1/2 cuillère à café de sel
50g de sucre
1 oeuf
50g de beurre mou
10g de levure boulangère sèche
150g de nutella
des de noisettes entières

Étape de la recette

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède et les oeufs.

Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle brioche aérée

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

Étaler la pâte en rectangle d'environ 35 x 25

Garnir de nutella et de quelques noisettes entières ou découper en 2 (comme vous aimez)

Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur

Découper en 2 dans le sens de la longueur et faire une torsade avec les 2 bandes

Remettre quelques noisettes

Mettre dans un moule à cake et laisser pousser 1h30

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pour 35 minutes